



PRIMERO SEMESTRE	SEGUNDO SEMESTRE	TERCER SEMESTRE	CUARTO SEMESTRE	QUINTO SEMESTRE	SEXTO SEMESTRE	SEPTIMO SEMESTRE	OCTAVO SEMESTRE	NOVENO SEMESTRE	
<b>Biología</b> AEF1005 HT HP CR 3 2 5	<b>Laboratorio de Química Analítica</b> ALB1015 HT HP CR 1 4 5	<b>Bioquímica de Alimentos I</b> ALF1002 HT HP CR 3 2 5	<b>Bioquímica de Alimentos II</b> ALF1003 HT HP CR 3 2 5	<b>Evaluación Sensorial</b> ALF1008 HT HP CR 3 2 5	<b>Biología</b> ALG1004 HT HP CR 3 3 6	<b>Operaciones Mecánicas</b> ALM1019 HT HP CR 2 4 6	<b>Formulación y Evaluación de Proyectos</b> AEF1029 HT HP CR 3 2 5	<b>R E S I D E N C I A S P R O F E S I O N A L E S</b>	
<b>Química Inorgánica</b> ALF1021 HT HP CR 3 2 5	<b>Química Orgánica</b> ALF1022 HT HP CR 3 2 5	<b>Análisis de Alimentos</b> ALM1001 HT HP CR 2 4 6	<b>Microbiología</b> AEM1050 HT HP CR 2 4 6	<b>Microbiología de Alimentos</b> ALM1016 HT HP CR 2 4 6	<b>Gestión de la Calidad e Inocuidad</b> ALC1011 HT HP CR 2 2 4	<b>Tecnología de Cereales y Oleaginosas</b> ALM1025 HT HP CR 2 4 6	<b>Diseño e Impartición de Cursos</b> ALH1006 HT HP CR 1 3 4		
<b>Cálculo Diferencial</b> ACF2301 HT HP CR 3 2 5	<b>Cálculo Integral</b> ACF0902 HT HP CR 3 2 5	<b>Termodinámica</b> ALJ1028 HT HP CR 4 2 6	<b>Flujo de Fluidos</b> ALM1009 HT HP CR 2 4 6	<b>Tecnología de Frutas y Hortalizas</b> AEM1083 HT HP CR 2 4 6	<b>Tecnología de Cárnicos</b> ALM1024 HT HP CR 2 4 6	<b>Tecnología e Innovación de Envases</b> DPF2401 HT HP CR 3 2 5	<b>Gestión Ambiental y de Seguridad e Higiene</b> DPF2403 HT HP CR 3 2 5		
<b>Taller de Ética</b> ACA2307 HT HP CR 0 4 4	<b>Programación</b> ALA1020 HT HP CR 0 4 4	<b>Fundamentos de Investigación</b> ACC0906 HT HP CR 2 2 4	<b>Ecuaciones Diferenciales</b> ACF0905 HT HP CR 3 2 5	<b>Operaciones de Transferencia de Calor</b> ALM1017 HT HP CR 2 4 6	<b>Operaciones de Transferencia de Masa</b> ALM1018 HT HP CR 2 4 6	<b>Nutrición Aplicada al Manejo de Alimentos</b> DPF2402 HT HP CR 3 2 5	<b>Tecnología de Procesos Agroalimentarios</b> DPD2404 HT HP CR 1 3 5		
<b>Fundamentos de Física</b> ALF1010 HT HP CR 2 2 4	<b>Probabilidad y Estadística</b> AEC1081 HT HP CR 2 2 4	<b>Diseños Experimentales</b> ALD1007 HT HP CR 2 3 5	<b>Taller de Control Estadístico de Procesos</b> ALA1023 HT HP CR 0 4 4	<b>Tecnología de Conservación</b> ALM1026 HT HP CR 2 4 6	<b>Innovación y Desarrollo de Nuevos Productos</b> ALA1013 HT HP CR 0 4 4	<b>Diseño de Plantas Alimentarias</b> ALD1005 HT HP CR 2 3 5	<b>Desarrollo de Habilidades Directivas</b> DPF2405 HT HP CR 3 2 5		
<b>Introducción a la Industria Alimentaria</b> ALR1014 HT HP CR 2 1 3	<b>Inducción a la Administración y Economía</b> ALC1012 HT HP CR 2 2 4	<b>Álgebra Lineal</b> ACF0903 HT HP CR 3 2 5	<b>Taller de Investigación I</b> ACA0909 HT HP CR 0 4 4	<b>Taller de Investigación II</b> ACA0910 HT HP CR 0 4 4	<b>Tecnología de Lácteos</b> ALM1027 HT HP CR 2 4 6				
<b>Desarrollo Sustentable</b> ACD0908 HT HP CR 2 3 5									
<b>31</b>	<b>27</b>	<b>31</b>	<b>30</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>27</b>	<b>24</b>		<b>10</b>
<b>Actividades Complementarias</b> 5						<b>Servicio Social</b> 10			

-Las actividades complementarias deben llevarse obligatoriamente antes de finalizar el semestre 6.

-El Servicio Social debe llevarse una vez cumplido el 70% del total de créditos y a partir del semestre 7.

Para realizar la Residencia Profesional se debe de cumplir los siguientes requisitos:

-Tener acreditado el servicio social y actividades complementarias.

-Tener aprobado al menos el 80% de créditos de su plan de estudios

Estructura Genérica	210
Especialidad	25
Residencia Profesional	10
Servicio Social	10
Actividades Complementarias	5
<b>Total de Créditos</b>	<b>260</b>

**OBSERVACIONES:**

- Se recomienda guiar al alumno para que opte por la carga crediticia señalada para cada semestre.
- Se deberá observar en cada semestre una carga académica no menor de 22 créditos ni mayor a 36 créditos.
- Las asignaturas no acreditadas deberán cursarse obligatoriamente en el periodo escolar inmediato, siempre y cuando se ofrezca
- Es un requisito de titulación obtener la carta de liberación de Lengua Extranjera que avale un nivel B1 de acuerdo al Marco Común de Referencia Europea

NOMENCLATURA  
 → Prerequisito  
 HT Hrs. Teoría  
 HP Hrs. Práctica  
 CR Créditos